

Mines de fer : les pellets de retour en chocolat

Segré-en-Anjou Bleu (Segré) — 1965, les mines de fer de Nyoiseau produisaient leurs premiers pellets. Depuis, on les apprécie plus volontiers en chocolat. Un pur produit de l'Anjou bleu.

Patrimoine

Albert Baudin a donné 32 ans de sa vie à la mine. Alors évidemment, il a, entre autres, vu le développement de la production de pellets dans les années 60.

« Un bloc de 50 à 80 kg était extrait et acheminé afin d'être concassé. Et ensuite, ces morceaux voyageaient dans des wagons. Pour rejoindre un four et y passer huit heures afin de devenir des pellets. Au fur et à mesure du temps, la technologie évolue jusqu'à obtenir près de 70 % de fer dans les pellets. Au plus fort de la production, 120 tapis roulants fonctionnaient pour les acheminer tout au long du site de Bois II. Nyoiseau était le seul site français à développer cette technique née à Kiruna, en Suède », précise-t-il.

Lors de la création de l'association des Mines de fer de l'Anjou en 2014, les membres du conseil d'administration et leur président Marc Beluet avaient un objectif : « Essayer de sauvegarder le site du carreau de la Mine du Bois II avec l'intention ensuite de le valoriser ». Ce fut le cas avec la réalisation de l'exposition de plein air, Sur les pas des Mineurs de Fer et aujourd'hui avec ce chocolat qui contribue à faire connaître ce patrimoine.

Du chocolat noir avec des éclats d'amande

Alors, en 2015, Patrice Dupont et aujourd'hui François Rozet de la chocolaterie Guisabel à Candé, Vincent



L'association des Mines de fer d'Anjou présente le pellet : un chocolat rond aux éclats d'amande.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Gabillard de la boulangerie du même nom à Sainte-Gemmes-d'Andigné et Valérie et Sylvain Belouin du restaurant le Pigeon blanc à Vern-d'Anjou ont voulu relancer la fabrication du pellet. Ils ont créé la recette assez rapidement. « C'est un praliné au chocolat noir avec des éclats d'amande. Le goût prononcé du chocolat et le croustillant d'amande donne plus de caractère à notre pel-

let. La recette est disponible aux professionnels souhaitant rejoindre le projet », souligne Vincent Gabillard.

Le pellet est en vente à la chocolaterie Guisabel de Candé et à la boulangerie Gabillard de Sainte-Gemmes-d'Andigné. L'association des Mines de fer d'Anjou invite les élus, les propriétaires, les associations intéressées par le patrimoine à participer à

une réunion qui aura lieu le mardi 5 novembre à 18 h, à la Maison de pays, route d'Aviré, à Segré.

Renseignements : minesdefersegre-nyoiseau.org ou 02 41 92 81 62 ou 06 80 96 34 41.